

新（平成22年6月16日農林水産省告示第925号）				旧			
<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>				<p>（定義）</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>			
用語		定義		用語		定義	
ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を 粗びきした もの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層（その使用量が食肉の使用量を 超えないものに限る。 ）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。		ハンバーガーパティ		牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称する。）を 荒びきした もの又はこれに肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、調味料、香辛料、野菜、つなぎ等を加え又は加えないで練り合せた後、円盤状等の形状に成形して急速凍結したものであつて、ハンバーガーの材料として加熱調理して使用されるものをいう（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が、20%以下であり、かつ、つなぎの原材料に占める重量の割合が10%以下であるものに限る。）。	
つなぎ		パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を 粗びきしたもの 等に加えるものをいう。		つなぎ		パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳等で食肉を 荒びきしたもの 等に加えるものをいう。	
<p>（ハンバーガーパティの規格）</p> <p>第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。</p>				<p>（ハンバーガーパティの規格）</p> <p>第3条 ハンバーガーパティの規格は、次のとおりとする。</p>			
区分		基準		区分		基準	
		上	級	標	準		
品	(略)	(略)		(略)		(略)	
質	原	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	原	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
			1 (略) 2 調味料 砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のもの	1 (略) 2 <u>牛及び豚の脂肪層</u> 3・4 (略) 5 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、脱脂粉乳、卵、			1 (略) 2 調味料 砂糖類、トマト加工品、食塩、たん白加水分解物及び動植物の抽出濃縮物並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割

ブン、ヒドロキシプロピルデンブ
ン、ヒドロキシプロピル化リン酸
架橋デンブン、リン酸モノエステ
ル化リン酸架橋デンブン、リン酸
化デンブン及びリン酸架橋デンブ
ンのうち3種以下

ブン、ヒドロキシプロピルデンブ
ン、ヒドロキシプロピル化リン酸
架橋デンブン、リン酸モノエステ
ル化リン酸架橋デンブン、リン酸
化デンブン及びリン酸架橋デンブ
ン

(略)

(略)

表 示 事 項

- 1 次の事項を表示してあること。
(1)～(6) (略)
- 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を表示してあること。

表 示 の 方 法

- 1 表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。
(1) (略)
(2) 原材料名
使用した原材料を、ア及びイの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順にそれぞれア及びイに規定するところにより記載すること。
ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。
(ア) 「牛肉」、「牛脂肪」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
(イ)・(ウ) (略)
イ (略)
- (3) (略)
- (4) 賞味期限
賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。)を、次に定めるところにより記載すること。
ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。
(ア) 平成22年3月29日
(イ) 22.3.29

(略)

(略)

表 示 一括表示事項

- 1 次の事項を**一括**して表示してあること。
(1)～(6) (略)
- 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を**一括**して表示してあること。

表 示 の 方 法

- 1 **一括**表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。
(1) (略)
(2) 原材料名
使用した原材料を、ア及びイの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順にそれぞれア及びイに規定するところにより記載すること。
ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるところにより記載すること。
(ア) 「牛肉」、「粒状植物性たん白」、「玉ねぎ」、「でん粉」、「食塩」、「砂糖」、「牛肉エキス」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもつて原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
(イ)・(ウ) (略)
イ (略)
- (3) (略)
- (4) 賞味期限
賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。)を、次に定めるところにより記載すること。
ア 製造から賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。
(ア) 平成6年7月1日
(イ) 6.7.1

- (ウ) 2010.3.29
- (エ) 10.3.29
- (オ) 220329
- (カ) 100329

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(7) 次の例のいずれかにより記載すること。

- a 平成22年3月
- b 22.3
- c 2010.3
- d 10.3
- e 2203
- f 1003

(イ) (略)

(5) (略)

2 表示事項の項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

(1) 表示は、別記様式により行うこと。ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。

(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。

表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを表示していないこと。

- (1) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語
- (2) (略)

- (ウ) 1994.7.1
- (エ) 94.7.1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(7) 次の例のいずれかにより記載すること。

- a 平成6年7月
- b 6.7
- c 1994.7
- d 94.7

(イ) (略)

(5) (略)

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを表示していないこと。

- (1) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語
- (2) (略)

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品 温	電気抵抗温度計を用いて、試料の中心部の温度を測定する。
粗 脂 肪	1 (略) 2 脂肪の抽出 (1) <u>抽出用フラスコは、定温乾燥器(100℃に設定した場合の温度調節精</u>

(測定方法)

第4条 前条の規格における品温、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
品 温	<u>バイメタル温度計を用いて、試料の中心部の温度を測定する。</u>
粗 脂 肪	1 (略) 2 脂肪の抽出 <u>調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、</u>

度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。)で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。

(2) 硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。

(3) (1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。

(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。

3 計算

粗脂肪含量は次式によって計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$$

注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。

注2：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。

注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

(略)

(略)

別記様式（第3条関係）

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
原産国名
製 造 者

備考

[削る。]

[削る。]

ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーター中で放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。

3 計算

粗脂肪含量は次式によって計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

(注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)、W₀は抽出前のフラスコの恒量(g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料量(g)

(略)

(略)

別記様式（第3条関係）

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
原産国名
製 造 者

備考

1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。

1～3 (略)

4 輸入品にあつては3にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。

5・6 (略)

3～5 (略)

6 輸入品にあつては5にかかわらず、「製造者」を「輸入者」とすること。

7・8 (略)